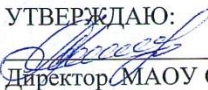


Управление образование муниципального округа Первоуральск
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 28»
623107 Свердловская область, г. Первоуральск, улица Зои Космодемьянской, 20
Тел./факс: 8 (3439) 63 – 15 – 47; 63 – 13 – 97
e-mail: <http://28prv.uralschool.ru/>
сайт: школа-28.рф

СОГЛАСОВАНО:
на заседании Педагогического совета
протокол от «26» августа 2025 г. №1

УТВЕРЖДАЮ:
 А.В. Селюнина
Директор МАОУ СОШ №28
(приказ от «28» августа 2025 г. №317)

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ДОМОВОДСТВУ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ЛЕГКОЙ УМСТВЕННОЙ
ОТСТАЛОСТЬЮ 5-9 КЛАССОВ**

Первоуральск,
2025 год

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Домоводство» учащихся 5,6,7,8,9 класс

Учащиеся должны иметь представление:

- о городском и сельском жилище;
- о коммунальных удобствах;
- о планировке жилища и функциональном назначении жилых помещений;
- о режиме и гигиене питания;
- об оборудовании и санитарно-гигиенических требованиях по организации питания семьи и приготовлению пищи;
- о правилах составления меню;
- о способах обработки основных продуктов питания;
- о полуфабрикатах и умении ими пользоваться;
- о способах использования, а также сохранения продуктов с помощью сушки, замораживания, консервирования;
- о функциональном назначении передней, гостиной, спальни, о гигиенических требованиях к сохранности жилища;
- о видах одежды, обуви;
- о гигиенических правилах содержания одежды, белья, обуви.

ия должны знать

Учащиеся 1 уровня должны уметь

ей семьи, имена, отчества, фамилии родителей, близких
иков;
боты родителей;
ей адрес, основные названия помещений в жилом доме, в
квартире;
ие коммунальных удобств;
общегития;
последовательность проведения сухой и влажной уборки;
о-гигиенические требования и правила безопасности при
ытовыми электроприборами; правила пользования
;
ращения со стеклянными и зеркальными предметами;
е химические препараты для чистки изделий из стекла;
ости бытовых насекомых, грызунов;
ода за одеждой, обувью, бельем;
анения и чистки кожаной, валяной, текстильной и др.

- пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым
- вызывать службу помощи при пожаре;
- производить сухую и влажную уборку помещени
- чистить ковры, мягкую мебель, книжные полки
- ухаживать за полом в зависимости от видов пок
безопасные чистящие (моющие) средства;
- утеплять окна к зиме;
- пользоваться химическими препаратами для оч
стекла;
- применять безопасные способы профилактики
насекомыми и грызунами;
- ухаживать за домашними животными с учетом
гигиенических требований;
- подбирать одежду и обувь по сезону;
- чистить верхнее и легкое платье.

ия должны / могут/ знать

Учащиеся 2 уровня должны / могут/ уметь

ьи, имена, отчества, фамилии родителей;
родителей;
е;
ития;

- пользоваться мусоропроводом, лифтом, почтовым
- вызывать службы помощи при пожаре и несчаст
• производить сухую и влажную уборку помещени
- чистить ковры, мягкую мебель, книжные полки
• ухаживать за домашними животными с учетом са
гигиенических требований;
- ухаживать за комнатными растениями;

довательность проведения сухой и влажной уборки;

ила обращения со стеклом;

к насекомых и грызунов, о безопасных способах борьбы с

Содержание программы 5 класс

Введение (6 ч)

Понятие о доме, семье, семейных обязанностях (на примере русских народных сказок, пословиц, поговорок, загадок).

Семейные традиции (с использованием предметов народного творчества, иллюстраций русских художников).

Посещение музея этнографии, картинной галереи с целью знакомства по сюжетам картин с убранством и бытом русского дома жителей России.

Предмет «Домоводство», его связь с другими предметами школьной программы. Значение домоводства для правильной организации жизни родственников и близких людей. Семья, члены семьи. Ролевые обязанности в семье (дедушка, бабушка, отец, мать, дети).

Уклад семьи в прошлом (в деревне, в городе).

Современная семья, влияние технического прогресса на изменение функциональных обязанностей старших членов семьи.

Жилище (4 ч)

Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов.

Размещение семьи в типовых городских квартирах, в отдельном доме.

Коммунальные удобства, их назначение: водоснабжение, электроснабжение, газообеспечение, канализация, мусоропровод, радиотрансляция, телефонизация, сигнализация, лифт, домофон.

Правила пользования лифтом.

Правила пользования почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком.

Правила гигиены на лестницах, лестничных площадках.

Правила пользования мусоропроводом. Пожар в доме (причины, источники).

Правила пожарной безопасности.

ПОНЯТИЯ: жилье, квартира, дом (городской, сельский, дачный).

СЛОВАРЬ: передняя (сени), гостиная (горница), спальня, кухня, санузел, ванная, туалет, балкон, лоджия, подсобное помещение.

Итоговые занятия (2 ч)

Игры: «Строим дом», «Наши соседи», театр кукол «Лиса и заяц» и др.

Оформление тетрадей по домоводству.

Оформление материалов наблюдений, экскурсий (устные и письменные рассказы).

Сказки, пословицы, поговорки, загадки о семейном укладе. Ролевые игры на основе русских народных сказок, песен, загадок, поговорок. Словарная работа.

Уход за жилищем (6 ч)

Рассказ-описание «Наша квартира».

Назначение жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений (правила планирования, размещения вещей, мебели и др.).

Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств. Простые правила оказания помощи при ожоге, отравлении химическими препаратами (веществами).

Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом, потолком. Практические работы по уходу за жилищем (классом, игровой, спальней и др.).

Помощники в доме (8 ч)

Помощники в доме: газовая (электрическая) плита, холодильник, утюг, кондиционер, электрочайник и др., их назначение в хозяйстве.

Практические работы

Усвоение правил работы с плитой, утюгом, электрочайником и другими техническими предметами быта.

Повторение (1 ч)

Окна, стекла, зеркала в доме (4 ч)

«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала.

Глаза дома (квартиры). Правила ухода за зеркалами и стеклами.

Светильники в доме: люстры, настольные лампы, бра. Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий.

Практические работы

Мытье стекол, зеркал, светильников; правила и приемы безопасности.

Применение народных средств для очистки стеклянных изделий: лук, соляной, уксусный растворы, мякиш хлеба и др.

Словарная работа по теме.

Одежда (6 ч)

Повторение знаний о видах одежды, их назначении. Профессии людей, создающих одежду.

Приобретение и хранение одежды (правила, способы).

Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная.

Одежда по назначению: деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая.

Уход за одеждой: стирка, чистка, починка (практические занятия).

Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние каникулы»; «Необходимые и важные вещи в гардеробе».

Обувь (4 ч)

Виды обуви, их назначение.

Приобретение и хранение обуви (правила, способы).

Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная.

Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая.

Уход за обувью. Починка обуви (экскурсия в мастерскую).

Профессии людей, создающих обувь.

Белье (4 ч)

Белье, его виды и назначение: постельное, кухонное, нательное. Ткани для белья. Гигиенические и эстетические требования к выбору белья.

Стирка белья: ручная, машинная.

Моющие средства для разных видов белья. Кипячение, правила безопасности. Правила сушения белья из льна, шерсти, шелка. Глажение, правила работы с утюгом, техника безопасности.

Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах.

Ремонт белья.

Тематическое планирование 5 класс

№	Наименование разделов, тем	Вс
---	----------------------------	----

п/п		
1.	Введение (6 ч)	
2.	Жилище (4 ч)	
3.	Уход за жилищем (6ч)	
4.	Помощники в доме (8 ч)	
5.	Повторение (1 ч)	
6.	Окна, стекла, зеркала в доме (4 ч)	
7.	Насекомые и грызуны в доме - источники опасных заболеваний (4ч)	
8.	Животные в городской квартире (4ч)	
9.	Домашние животные (4ч)	
10.	Одежда (7ч)	
11.	Обувь (4 ч)	
12.	Белье (4 ч)	
13.	Повторение (3ч)	
14.	Итого	

Календарно- тематический план 5 класс

№ П/П	Тема урока	Тип урока	Содержание изучаемого/ Элемент содержания	Планируемый результат
	Введение (6ч)			
1.	Понятие о семье, доме, семейных обязанностях.	Урок обобщения и систематизации знаний и умений	Понятие о доме, семье, семейных обязанностях (на примере русских народных сказок, пословиц, поговорок, загадок).	Иметь представление о семье, доме
2.	Семейные традиции	Урок обобщения и систематизации знаний и умений Пр.работа «Оформление	Семейные традиции (с использованием предметов народного творчества, иллюстраций русских художников).	Знать семейные традиции

		материалов наблюдений, экскурсий»		
3.	Семья, члены семьи, обязанности.	Урок актуализации знаний и умений	Предмет «Домоводство», его связь с другими предметами школьной программы. Значение домоводства для правильной организации жизни родственных и близких людей.	Иметь представление о семье, ролевых обязанностях членов семьи.
4.	Ролевые обязанности.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления	Семья, члены семьи. Ролевые обязанности в семье (дедушка, бабушка, отец, мать, дети). Уклад семьи в прошлом (в деревне, в городе).	Знать состав своей семьи, места работы родителей
5.	Уклад семьи в прошлом	Урок комплексного применения знаний	Современная семья, влияние технического прогресса на изменение функциональных обязанностей старших членов семьи.	Иметь представление о быте людей в прошлом
6.	Экскурсия в музей.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления Деловая и ролевая игра. Практическая работа «Домашний адрес».	Посещение музея этнографии, картинной галереи с целью знакомства по сюжетам картин с убранством и бытом русского дома жителей России.	Знать правила поведения в общественных местах
	Жилище (4ч)			
7.	Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов.	Урок комплексного применения знаний Деловая и ролевая игра	Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов. Размещение семьи в типовых городских квартирах, в отдельном доме.	Знать виды жилья: городское, сельское, их различие
8.	Коммунальные удобства, их назначения	Урок изучения нового материала и первичного закрепления	Коммунальные удобства, их назначение: водоснабжение, электроснабжение, газообеспечение, канализация, мусоропровод, радиотрансляция, телефонизация, сигнализация,	Коммунальные удобства, их назначения.

			лифт, домофон. Правила пользования лифтом.	
9.	Правила пользования почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления	Правила пользования почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком Правила пользования мусоропроводом. Правила гигиены на лестницах, лестничных площадках.	Уметь пользоваться почтовым ящиком, домофоном
10.	Пожар в доме	Комбинирова нный урок	Пожар в доме (причины, источники). Правила пожарной безопасности.	Знать основные правила пожарной безопасности, уметь вызвать службу помощи при пожаре
	Итоговые занятия (2ч)			
11.	Игра: «Строим дом»	Комбинирова нный урок	Оформление тетрадей по домоводству. Оформление материалов наблюдений, экскурсий (устные и письменные рассказы).	Знать правила общения, отношения друг- другу
12.	Игра «Наши соседи»	Урок комплексного применения знаний	Сказки, пословицы, поговорки, загадки о семейном укладе. Ролевые игры на основе русских народных сказок, песен, загадок, поговорок.	Знать правила общения, отношения друг- другу
	Уход за жилищем (6ч)			
13.	Назначение жилых комнат	Урок комплексного применения знаний	Рассказ-описание «Наша квартира». Назначение жилых комнат.	Уметь различать жилые комнаты, знать назначение жилых комнат
14.	Назначение нежилых комнат	Урок актуализации знаний и умений	Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений (правила планирования, размещения вещей, мебели и др.).	Уметь различать нежилые комнаты, знать назначение
15.	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.	Урок обобщения и систематизац ии знаний и умений	Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды.	Уметь делать сухую и влажную уборку в квартире
16.	Моющие средства	Комбинирова нный урок	Техника безопасного использования моющих и	Уметь различать и пользоваться моющими

			чистящих средств. Простые правила оказания помощи при ожоге, отравлении химическими препаратами (веществами).	средствами
17.	Правила повседневной уборки	Комбинированный урок	Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом, потолком.	Уметь производить сухую и влажную уборку
18.	Практические работы по уходу за жилищем	Комбинированный урок	Практические работы по уходу за жилищем (классом, игровой, спальней и др.).	Уметь пользоваться моющими средствами, уметь чистить раковину.
	Помощники в доме (8ч)			
19.	Помощники в доме: газовая, электрическая плита, пылесос.	Урок комплексного применения знаний Практическая работа	Виды электроприборов. Правила пользования с газовой, электрической плитами. Уборка квартиры пылесосом.	Уметь пользоваться пылесосом, электрической плитой. Уметь проанализировать опасные ситуации.
20.	Практическая работа усвоение правил работы с плитой	Практическая работа	Техника безопасности при работе на плите.	Уметь пользоваться с плитой. Знать ТБ при работе с плитой
21.	Помощники в доме: утюг, стиральная машина	Урок изучения нового материала и первичного закрепления	Правила пользования утюгом, стиральной машиной. Техника безопасности.	Уметь пользоваться электрическими приборами (утюгом, стиральной машиной) Знать ТБ при работе с электрическими приборами
22.	Практическая работа усвоение правил пользования с утюгом	Комбинированный урок Практическая работа	Практические задания работы с утюгом.	Правила работы с утюгом. ТБ при работе с утюгом
23.	Помощники в доме: кондиционер, электрочайник	Комбинированный урок Практическая работа	Правила пользования кондиционером, электрочайником. Техника безопасности.	Уметь пользоваться электрическими приборами (электрочайником)
24.	Практическая работа усвоение правил пользования с электрочайником	Комбинированный урок Практическая работа	Практические задания работы с электрочайником.	Правила работы с электрочайником. Знать ТБ при работе с электрочайником
25.	Помощники в	Комбинирована	Правила пользования с	Знать основные правила

	доме холодильник	нный урок Практическая работа	холодильником. Гигиена прибора. Техника безопасности.	пользования электрическими приборами
26.	Практическая работа усвоение правил пользования с холодильником	Комбинирова нный урок Практическая работа	Усвоение правил пользования холодильником. Распределение продуктов. Уборка в холодильнике. Разморозка морозильной камеры.	Уметь пользоваться с холодильником
27.	Виды мебели (кухонный, спальный, кабинетный и др.)	Комбинирова нный урок Практическая работа	Знакомство с видами мебели в кухне, спальной, кабинете, гостиной и т.д.	Уметь различать виды мебели (кухонный, спальный, кабинетный и др.)
28.	Виды мебели и уход за ними	Урок экскурсия. – Урок актуализации знаний и умений	Уход за корпусной мебелью. Чистящие средства, правила пользования. безопасность их использования.	Знать правила ухода за мебелью
29.	Мягкая мебель. Уход за мягкой мебелью.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления	Уход за мягкой мебелью. Чистящие средства, правила пользования. безопасность их использования.	Уметь чистить, ухаживать за мягкой мебелью
30.	Экскурсия в мебельный магазин	Комбинирова нный урок Практическая работа	Выбор мебели. Стоимость. Правила покупки мебели. Права потребителя.	Знать правила поведения в общественных местах
	Повторение (1ч)			
31.	Повторение	Комбинирова нный урок Практическая работа	Усвоение правил работы с плитой, утюгом, электрочайником и другими техническими предметами быта.	Знать о видах мебели и уметь ухаживать за мебелью.
	Окна, стекла, зеркала в доме(4ч)			
32.	История стекла и зеркала.	Урок комплексного применения знаний	«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала.	Знать правила обращения со стеклянными и зеркальными предметами
33.	Правила ухода за зеркалами и стеклами.	Урок актуализации знаний и умений	Глаза дома (квартиры). Правила ухода за зеркалами и стеклами. Мытье стекол, зеркал, светильников; правила и приемы безопасности.	Безопасные правила обращения со стеклом
34.	Светильники в	Комбинирова	Светильники в доме: люстры,	Знать ТБ при очистки

	доме: люстры, настольные лампы, бра	нный урок Практическая работа	настольные лампы, бра.	стеклянных предметов, уметь чистить их
35.	Средства для чистки стекол, зеркал.	Комбинированный урок Практическая работа	Средства для чистки стекол, зеркал, зеркальных покрытий. Применение народных средств для очистки стеклянных изделий: лук, соляной, уксусный растворы, мякиш хлеба и др.	Уметь правильно пользоваться химическими препаратами для очистки изделий из стекла
	Насекомые и грызуны в доме - источники опасных заболеваний (4ч)			
36.	Мыши, крысы. Профилактика и борьба с грызунами в доме	Комбинированный урок Практическая работа	Профилактика и борьба с грызунами в доме. Правила безопасности.	Иметь представление о вредных грызунах, об особенностях бытовых насекомых.
37.	Кровососущие насекомые: клопы, вши, комары	Комбинированный урок	Виды насекомых, правила борьбы с ними. Правила гигиены.	Знать о вреде бытовых насекомых, санитарно-гигиенические требования к жилью.
38.	Тараканы, домашние муравьи. Профилактика, средства для избавления.	Комбинированный урок	Виды домашних насекомых. Правила борьбы с ними. Чистота дома.	Знать о вреде домашних насекомых, безопасные способы избавления.
39.	Правила безопасного обращения с ядохимикатами	Комбинированный урок	Правила безопасного обращения с ядохимикатами. Медицинская помощь при отравлениях.	Уметь правильно пользоваться химическими препаратами
	Животные в городской квартире (4ч)			
40.	Виды собак (сторожевые, декоративные, служебные).	Комбинированный урок	Виды собак. Правила поведения с собаками.	Иметь представление о видах собак.
41.	Уход за собакой в доме.	Комбинированный урок	Правила ухода за собаками. Кормление, купание собак.	Уметь ухаживать за домашними животными с учётом санитарно-гигиенических требований в городской квартире.
42.	История	Комбинирован	История кошек. Виды кошек	Иметь представление о видах

	кошек. Виды кошек	нный урок		кошек.
43.	Уход за кошкой в доме.	Урок обобщения и систематизации знаний и умений	Правила ухода за кошками. Кормление, купание кошек.	Уметь ухаживать за домашними животными с учётом санитарно-гигиенических требований в городской квартире.
	Домашние животные (4ч)			
44.	Домашние животные и птицы в деревне	Урок обобщения и систематизации знаний и умений	Разновидности животных и птиц в деревне.	Иметь представление о домашних животных и птицах в деревне
45.	Образ жизни коровы и лошади, питание и уход.	Комбинированный урок	Образ жизни коровы и лошади, питание и уход.	Иметь представление о питании домашних животных. Уметь ухаживать за домашними животными
46.	Домашние птицы, кормление и уход.	Урок обобщения и систематизации знаний и умений	Домашние птицы, кормление и уход.	Иметь представление о домашних птицах и уметь ухаживать за домашними животными с учётом санитарно-гигиенических требований
47.	Чем болеют животные.	Урок актуализации знаний и умений	Кто лечит животных. Возможные болезни, при приеме молочных, мясных и других продуктов	Иметь представление о возможных болезнях, при неправильном употреблении молочных, мясных продуктов.
	Одежда (7ч)			
48.	Виды одежды. Приобретение и хранение одежды	Комбинированный урок	Повторение знаний о видах одежды, их назначении.	Иметь представление о видах одежды. Знать правил и способов хранения одежды
49.	Профессии людей, создающих одежду.	Комбинированный урок	Профессии людей, создающих одежду.	Иметь представление о профессии дизайнера
50.	Экскурсия в магазин одежды	Урок – экскурсия. Урок актуализации знаний и умений	Приобретение и хранение одежды (правила, способы).	Знать правила общения в магазине одежды.
51.	Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная.	Урок обобщения и систематизации знаний и	Виды сезонной одежды: летняя, зимняя, демисезонная.	Иметь представление о видах сезонной одежды, правила ухода за одеждой. Уметь подбирать одежду по сезону.

		умений		
52.	Одежда по назначению (деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая)	Комбинированный урок. Деловая игра	Одежда по назначению: деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая.	Уметь классифицировать одежду по назначению (деловая, праздничная, спортивная, домашняя, для сна, рабочая)
53.	Уход за одеждой: стирка, чистка, починка.	Урок обобщения и систематизации знаний и умений Деловая игра	Уход за одеждой: стирка, чистка, починка (практические занятия).	Знать правила повседневного ухода за одеждой
54.	Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю», «На зимние каникулы»	Урок обобщения и систематизации знаний и умений	Деловые игры: «Собираем чемоданы к морю»; «На зимние каникулы»; «Необходимые и важные вещи в гардеробе».	Знать правила общения с взрослыми и сверстниками. Уметь составлять рассказ-повествование.
	Обувь(6ч)			
55.	Виды обуви.	Практическая работа	Виды обуви, их назначение.	Иметь представление о видах обуви, правила ухода за обувью
56.	Приобретение и хранение обуви.	Практическая работа	Приобретение и хранение обуви (правила, способы).	Уметь правильно приобретать обувь и ухаживать за обувью
57.	Экскурсия в обувной магазин	Урок – экскурсия Урок актуализации знаний и умений	Сезонная обувь: летняя, зимняя, демисезонная.	Иметь представление о видах обуви. Знать правила поведения в общественных местах.
58.	Сезонная обувь. Обувь по назначению.	Практическая работа	Обувь по назначению: спортивная, домашняя, выходная, рабочая.	Научиться правильно приобретать сезонную обувь.
59.	Уход за обувью.	Комбинированный урок	Уход за обувью.	Уметь сушить и чистить обувь
60.	Починка обуви	Экскурсия в мастерскую	Починка обуви (экскурсия в мастерскую). Профессии людей, создающих обувь.	Уметь ухаживать за обувью
	Белье (6ч)			
61.	Белье, его виды и назначение.	Урок обобщения и систематизации знаний и умений	Белье, его виды и назначение: постельное, кухонное, нательное. Ткани для белья. Гигиенические и эстетические требования к выбору	Уметь различать виды белья

			белья.	
62.	Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах.	Комбинированный урок	Правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах. Ремонт белья.	Знать правила хранения белья в шкафах, комодах, корзинах.
63.	Стирка белья (ручная)	Урок обобщения и систематизации знаний и умений	Правила сушения белья из льна, шерсти, шелка. Глажение, правила работы с утюгом, техника безопасности.	Знать правила ухода за одеждой. Уметь правильно стирать бельё (ручная)
64.	Стирка белья (машинная)	Комбинированный урок	Стирка белья: ручная, машинная.	Знать правила стирки белья(машинная), уметь обращаться со стиральной машиной
65.	Моющие средства для белья Моющие средства для разных видов белья	Комбинированный урок	Моющие средства для разных видов белья. Кипячение, правила безопасности.	Иметь представление о моющих средствах, уметь подбирать моющие средства для стирки разных видов белья Иметь представление о моющих средствах, уметь подбирать моющие средства для стирки разных видов белья
	Повторение (3ч)			
66.	Повторение	Комбинированный урок	Усвоение пройденного	Знать санитарно-гигиенические требования по уходу за телом.
67. 68.	Повторение	Урок комплексного применения знаний	Усвоение пройденного	Уметь распознавать и правильно использовать бытовые химические средства при ручной стирке.

Содержание программы 6 класс

Повторение (2 ч)

Наше жилище (6 ч)

Сезонные работы в доме, их виды. Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме).
Работы во дворе, в огороде, на участке.
Подготовка материалов для утепления окон.

Квартира (4 ч)

Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома.
План обустройства прихожей.
Гостиная, ее функциональное предназначение.
План обустройства (зонирование) гостиной.
Сон — здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. Обустройство комнаты для сна.
Помещение для детей (детская комната).
Кухня, ее оборудование.
Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате.
Подсобные помещения в квартире, их оборудование.

Растения в доме (4 ч)

Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений (3—5 видов). Экзотические растения (лимонное дерево, кактус и др.).
Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим.
Посуда, ее виды для комнатных растений.
Интерьер комнаты с растениями.
Советы цветоводу.
Практические работы: посадка, полив, формирование кроны.
Огород на подоконнике (балконе). Практические работы: посадка лука, посев петрушки, укропа.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление:

- о городском и сельском жилище;

- о коммунальных удобствах;
- о планировке жилища и функциональном назначении жилых помещений.

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

- основные приемы ухода за жилищем.

Учащиеся должны уметь:

- содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме;
- ухаживать за растениями в доме (квартире).

2-й уровень

См. требования 1-го уровня с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

Зимние вещи (4 ч)

Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей. Уход за зимней одеждой. Починка одежды. Штопка шерстяных вещей.

Правила использования зимней обуви.

Гигиена тела, нижнее белье (4 ч)

Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня). Ежедневные гигиенические процедуры. Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования.

Кухня (10 ч)

Оборудование кухни, оформление кухни.

Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними (в сельской местности — дровяной или угольной печью, плитой).

Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.

Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами.

Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Правила гигиены и хранения.

Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями.

Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила ухода и хранения.

Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение).

Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.

Организация питания (11 ч)

Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды.

Мясо и мясопродукты, правила хранения.

Молоко и молочные продукты, правила хранения.

Яйца, жиры, правила хранения.

Овощи, грибы, правила хранения.

Плоды, ягоды, правила хранения.

Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения.

Меню на неделю (в зависимости от сезона и питательной ценности продуктов).

Полуфабрикаты, виды, способы приготовления.

Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.

Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Техника безопасности при работе с горячей посудой.

Практические работы

Приготовление салатов; варка яиц и др.

Сервировка стола для завтрака и ужина.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Молоко (2 ч)

Способы сохранения молока. Кипячение молока.

Практические работы

Приготовление молочного супа, каши.

Домашние заготовки (6 ч)

Продукты для длительного хранения.

Сушка, замораживание, соление, консервирование. Хранение и консервирование продуктов. Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.

Быстрое приготовление варенья.

Сад и огород (6 ч)

Растения сада и огорода (повторение). Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод.

Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).

Правила хранения овощей, фруктов, ягод.

Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков.

Экскурсии в сад, теплицы, на выставки.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление:

- о полуфабрикатах и умении ими пользоваться;
- о способах использования, а также сохранения продуктов с помощью сушки, замораживания, консервирования.

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

- правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами.

Учащиеся должны уметь:

- приготовить овощные и фруктовые салаты, муссы, соки и др.

2-й уровень

Учащиеся должны знать:

- санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при приготовлении пищи.

Учащиеся должны уметь:

- отваривать яйца, макаронные изделия;
- готовить фруктовые, овощные салаты, соки и др.

Тематическое планирование 6 класс

№ п/п	Наименование разделов, тем	Вс
1.	Повторение (2ч)	
2.	Наше жилище (6 ч)	
3.	Квартира (4ч)	
4.	Растения в доме (4ч)	
5.	Зимние вещи (4ч)	
6.	Гигиена тела, нижнее бельё (4ч)	
7.	Стираем бельё (8ч)	
8.	Кухня (10ч)	
9.	Организация питания семьи (10ч)	
10.	Молоко (2ч)	
11.	Домашние заготовки (6ч)	
12.	Сад и огород (6ч)	
13.	Повторение (2ч)	
14.	Итого	

Календарно- тематический план 6 класс

№ П/П	Тема урока	Тип урока	Содержание изучаемого/ Элемент содержания	Планируемый результат
	Повторение (2ч)			
1-2	Повторение	Вводный урок. Урок повторения, обобщения и систематизации знаний и умений	Повторение пройденного	Обобщить пройденные знания и умения

	Наше жилище (6 ч)			
3	Сезонные работы в доме	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Понятие «сезонная уборка», периодичность, этапы, сроки сезонной уборки; (одежда, мебель, поверхности, окна, предметы освещения, отопления, гардинное полотно); средства ухода, правила безопасности;	Иметь представление о сезонных работах, уметь самостоятельно наводить порядок
4	Виды сезонных работ	Урок комплексного применения знаний.	Значение, планирование последовательности уборки, выбор средств, выполнение заданий;	Иметь представление о видах сезонных работ
5	Подготовка квартиры к осени (зиме)	Урок повторения и изучения нового материала.	Виды материалов для утепления окон, их назначение; правила использования;	Знать последовательность проведения регулярной и сезонной подготовки жилья.
6	Работы во дворе, огороде	Урок повторения и изучения нового материала.	Огород, участок, благоустройство, значение; виды работ: вскапывание грядок, прополка, полив растений, обрезка веток, уборка мусора; инвентарь, спецодежда, правила безопасности;	Знать последовательность проведения регулярной и сезонной подготовки жилья.
7-8	Работа в квартире	Урок повторения и изучения нового материала.	Городское и сельское жилище, коммунальные удобства. Планировка квартиры и функциональное назначение жилых помещений.	Знать ТБ во время работы во дворе, в огороде
	Квартира (4ч)			
9	Планировка квартиры: гостиная	Урок повторения и изучения нового материала.	Местонахождение, назначение гостиной; выбор мебели для гостиной, деталей интерьера;	Знать ТБ во время работы в квартире
10	Планировка квартиры: спальня (детская комната)	Урок повторения и изучения нового материала.	Сон-здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. Местонахождение, назначение спальни; выбор мебели для спальни, деталей интерьера;	Уметь содержать свое рабочее и спальное место в доме в порядке
11	Кухня, санузел и ванная комната	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Местонахождение, назначение санузла; выбор мебели для санузла, деталей интерьера;	Иметь представление о нежилых комнатах,

12	Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате	Урок повторения и изучения нового материала.	Местонахождение, назначение кухни; выбор мебели для кухни, деталей интерьера;	Знать правила безопасного поведения в кухне. в ванной комнате
	Растения в доме (4ч)			
13	Виды комнатных растений. Экзотические растения.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями.	Знать видов комнатных растений.
14	Уход за декоративными растениями.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим. Посуда, её виды для комнатных растений. Практические работы: посадка, полив, формирование кроны.	Уметь ухаживать за растениями в доме.
15	Посуда, ее виды для комнатных растений. Интерьер комнаты с растениями.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Цветущие растения, их особенности. Рассматривание иллюстраций, зарисовка, определение названий растений в классе.	Знать видов посуды для комнатных растений.
16	Практическая работа: посадка лука, посев укропа, петрушки	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Практическая работа	Огород на подоконнике, балконе. Виды растений. Практические работы: посадка лука, посев петрушки, укропа. Выполнение тестовых заданий	Уметь правильно посадить лук.
	Зимние вещи (4ч)			
17	Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей.	Урок обобщения и систематизации знаний и умений	Зимняя одежда, обувь, виды, материал изготовления, назначение.	Знать с правила повседневного ухода за одеждой, уметь сушить и чистить кожаные, меховые и шерстяные изделия
18	Починка одежды.	Урок повторения и практическая работа. Практическая работа	Способы ремонта одежды (пуговицы, петли, вешалки), приспособления; правила безопасной работы; мелкий ремонт одежды;	Знать с правила повседневного ухода за одеждой, уметь сушить и чистить кожаные, меховые и шерстяные изделия
19-	Правила	Урок	Правила хранения и чистки	Уметь сушить обувь и

20	использования зимней обуви. Уход за зимней одеждой.	обобщения и систематизации знаний и умения.	зимней обуви; приспособления и средства для чистки; сушка и чистка зимней обуви; Правила хранения, чистки, сушки меховых, шерстяных, кожаных изделий; приспособления, средства; сухая чистка одежды;	ухаживать за ней Уметь ухаживать за зимней одеждой
	Гигиена тела, нижнее бельё (4ч)			
21	Гигиенический режим по уходу за телом	Урок повторения и изучения нового материала.	Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня); Ежедневные гигиенические процедуры; просмотр фильма;	Знать основные ежедневные гигиенические процедуры по уходу за телом
22	Ежедневные гигиенические процедуры.	Урок повторения и изучения нового материала.	Предметы индивидуального пользования, назначение; гигиенические требования к смене белья;	Знать основные ежедневные гигиенические процедуры по уходу за телом
23	Режим смены белья, носков, чулок.	Урок повторения и изучения нового материала.	Предметы индивидуального пользования, назначение;	Знать основные гигиенич. и индив. правила пользования вещами
24	Хранения вещей индивидуально го пользования.	Урок повторения и изучения нового материала.	Правила хранения вещей индивидуального пользования;	Знать основные гигиенич. и индив. правила пользования вещами. Уметь хранить свои вещи
	Стираем бельё (8ч)			
25	Моющие средства, их виды.	Урок повторения и изучения нового материала.	Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели; правила техники безопасности при работе с химическими средствами;	Уметь определять ярлыки на одежде, подбирать моющие средства для стирки различных изделий.
26	Условные обозначения на упаковках и на белье.	Урок повторения и изучения нового материала.	Условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье, значение;	Уметь определять ярлыки на одежде, подбирать моющие средства для стирки различных изделий.
27	Стиральная машина, правила обращения.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Стиральная машина, назначение; называние частей и нахождение на иллюстрации; правила обращения;	Знать правила ухода за одеждой, уметь правильно обращаться со стиральной машиной
28	Подготовка вещей к стирке.	Урок повторения и изучения	Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, сортирование по	Знать правила ухода за одеждой, уметь правильно обращаться со стиральной

		нового материала.	типу ткани и окраске;	машиной, уметь подготавливать вещей к стирке
29	Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Сушка, утюжка.	Урок повторения и изучения нового материала.	Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Средства, правила использования бытовых химических средств.	Знать о правилах стирки белья, уметь подбирать моющие средства для стирки различных изделий
30	Сушка, утюжка.	Урок повторения и изучения нового материала.	Способы сушки белья, приспособления. Правила утюжки белья, приспособления. Т.Б. при работе утюгом.	Иметь представление о сушке одежды, уметь гладить одежду, ТБ при работе с электрическим утюгом
31	Экскурсия в прачечную.	Урок повторения и изучения нового материала.		Знать правила общения
32	Практическая работа: стирка вещей.	Урок повторения и изучения нового материала. Практическая работа	Выбор способа стирки, СМС, сортировка белья, способ сушки. Правила Т.Б. Стирка белья.	Владеть навыками ручной стирки мелких вещей
	Кухня (10ч)			
33	Правила пользования газовой плитой.	Урок повторения и изучения нового материала.	Оборудование кухни, её оформление. Виды мебели. Правила санитарии.	Знать основные правила пользования газовыми приборами, уметь проанализировать опасные ситуации
34	Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.	Урок повторения и изучения нового материала.	Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними. Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами. Техника безопасности при пользовании микроволновой печью.	Знать основные правила пользования газовыми приборами, уметь проанализировать опасные ситуации
35	Холодильник, морозильник.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила хранения продуктов в холодильнике и без него. Уход за холодильником.	Знать основные правила пользования электроприборами, уметь проанализировать опасные ситуации.
36	Правила пользования электроприборами и бытовых приборов в кухне.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. Техника безопасности, уход за ними.	Уметь хранить продуктов при наличии холодильника

37	Кухонная посуда.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки).	Знать назначение кухонной посуды.
38	Правила гигиены и хранения.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Правила гигиены и хранения.	Правила ухода за кухонной посудой
39	Деревянный инвентарь. Уход за деревянными изделиями.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями.	Знать назначение деревянных изделий, правила ухода за ними
40	Посуда для круп и сыпучих продуктов.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила ухода и хранения.	Знать о посудах для сыпучих продуктов
41-42	Предметы для сервировки стола.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение). Сервировка к завтраку, ужину.	Иметь представление о сервировки стола знать предметов для сервировки стола.
	Организация питания семьи (10ч)			
43	Питание и здоровье членов семьи. Режим питания.	Урок повторения и практическая работа. Практическая работа	Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды. Пищевая ценность продуктов. Работа с иллюстративным материалом.	Иметь представление о значении продуктов питания для здоровья человека и о режиме питания
44	Мясо, молоко и яйца.	Урок обобщения и систематизации знаний и умении.	Мясо и мясопродукты. Правила хранения (свежее мясо, готовый к употреблению продукт). Молоко и молочные продукты (кефир, йогурт, творог). Правила хранения (сроки и место хранения). Яйца, жиры. Правила хранения (сроки и место	Уметь самостоятельно приготовить блюдо из мяса Знать правила хранения

			хранения).	
45	Овощи, грибы, плоды, ягоды правила хранения	Урок повторения и изучения нового материала.	Овощи, грибы. Правила хранения. Плоды, ягоды. Правила хранения.	Знать правила хранения ягод, фруктов и овощей
46	Мука	Урок повторения и изучения нового материала.	Мука, мучные продукты, крупа. Правила хранения.	Иметь представление об изделиях из муки и правила хранения мучных изделий
47	Меню	Урок повторения и изучения нового материала.	Понятие «меню». Правила составления. Меню завтрака и ужина.	Знакомство с понятием меню, уметь составлять меню для обеда, ужина.
48	Полуфабрикаты	Урок повторения и изучения нового материала.	Виды полуфабрикатов. Способы приготовления. Правила Т.Б. при работе с горячим маслом.	Иметь представление о полуфабрикатах. уметь их готовить
49	Первичная обработка.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Первичная обработка продуктов: мытьё, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Правила Т.Б. при работе с режущими инструментами.	Уметь производить первичную обработку
50	Тепловая обработка	Урок повторения и практическая работа.	Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Т.Б. при работе с горячей посудой.	Уметь производить тепловую обработку
51	Приготовление салата	Урок повторения и практическая работа.	Первичная обработка продуктов: мытьё, очистка, переработка, нарезка. Правила Т.Б. при работе с режущими инструментами.	Знать основные правила приготовления салата, повторить ТБ при работе с режущими предметами, уметь самостоятельно приготовить салаты из овощей
52	Сервировка стола для ужина и завтрака	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Сервировка к завтраку, ужину.	Знать предметов для сервировки стола, уметь сервировать стол для ужина и завтрака.
	Молоко (2ч)			
53	Способы сохранения молока. Кипячение молока.	Урок повторения и изучения нового материала.	Способы сохранения молока. Кипячение молока.	Уметь сохранить молока. Знать о кипячении молока
54		Урок повторения и	Технология приготовления	Знать основных правил

	Приготовление каши.	изучения нового материала.	молочной каши. Выбор продуктов, инвентаря. Повторение правил гигиены, Т.Б. Сервировка стола.	приготовления каши, повторить санитарно-гигиенические требования и ТБ при приготовлении каши.
	Домашние заготовки (6ч)			
55	Продукты для длительного хранения	Урок повторения и изучения нового материала.	Понятие «длительное хранение». Перечень продуктов для длительного хранения.	Знать основные правила хранения продуктов, иметь представление о сроках хранения продуктов
56	Сушка, соление, консервирования.	Урок повторения и изучения нового материала.	Сушка, замораживание, соление, консервирование. Хранение и консервирование продуктов.	Иметь представление о видах заготовки на зиму, хранение консервированных продуктов.
57	Хранения и консервирования продуктов	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Технология приготовления варенья. Выбор продуктов, инвентаря. Первичная и тепловая обработка ягод, плодов. Повторение правил гигиены, Т.Б.	Иметь представление о видах заготовки на зиму, хранение консервированных продуктов
58	Отравление консервированными продуктами	Урок повторения и изучения нового материала.	Правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами.	Иметь представление об отравлении консервированными продуктами
59-60	Правила первой помощи.	Урок повторения и изучения нового материала.	Правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами.	Уметь оказывать первую помощь при отравлении консервированными продуктами
	Сад и огород (6ч)			
61	Растения сада и огорода (повторение).	Урок повторения и изучения нового материала.	Растения сада, огорода. Работа с макетом.	Обобщить знаний о пользе овощей, фруктов, ягод для организма.
62	Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод.	Урок повторения и изучения нового материала.	Витаминная и пищевая ценность овощей, ягод, фруктов.	Обобщить знаний о пользе овощей, фруктов, ягод для организма.
63	Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев.)	Урок повторения и изучения нового материала.	Правила выращивания овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).	Систематизировать правила выращивания овощей, пряной зелени (семена, почва, посев.). научить различать семена.

64	Правила хранения овощей, фруктов, ягод.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Правила и способы хранения овощей, фруктов, ягод. Холодильник, морозильная камера, погреб, подвал.	Уметь правильно хранить овощи, фруктов, ягод.
65	Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков.	Урок повторения и изучения нового материала.	Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков. Приготовление овощного салата. Повторение правил Т.Б.	Уметь готовить овощные и фруктовые салаты, коктейли, соки.
66	Экскурсии в сад, теплицы	Урок повторения и изучения нового материала.	Выполнение заданий самостоятельной работы	Знать правила общения
	Повторение (2ч)			
67-68	Повторение	Урок повторения и обобщения, практическая работа.	Выполнение заданий самостоятельной работы	Повторить и обобщить пройденные знания

Содержание программы 7 класс

Повторение пройденного (2 ч)

Завтрак (6 ч)

Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи. Продуктовая корзина на неделю.

Завтраки (содержание меню). Бутерброды, их виды, правила приготовления. Каши (манная, гречневая).

Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтрака. Сервировка стола.

Обед (12 ч)

Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов. Питательная ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты). Супы (виды, способы приготовления). Мясные блюда (виды, способы приготовления). Рыбные блюда (способы приготовления). Картофельные блюда. Овощные салаты (капуста, морковь, свекла и др.). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления). Посуда для обеда, сервирование. Правила приема пищи.

Ужин (4 ч)

Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов). Холодный ужин (меню, способы приготовления). Горячий ужин (меню, способы приготовления). Напитки для ужина (теплое молоко, кефир, соки). Посуда для ужина. Сервировка стола.

Хлеб в доме (4 ч)

История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба. Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.

Соль, сахар, пряности, приправы (2 ч)

Соль, ее назначение для питания, использование соли. Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.

Праздник в доме (7 ч)

Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей. Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений). Дизайн праздничного дома.

Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, прощание с гостями).

Праздничная кулинария (12 ч)

Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон. Праздничная кулинария (3—5 рецептов). Праздничное тесто (пироги, пирожки, печенье). Сервирование праздничного стола (скатерть и салфетки из ткани, однородная посуда и столовые приборы). Украшения на столе (свечи, цветы).

Практическое занятие

Приглашаем гостей (4 ч).

Ремонт в доме (13ч)

Виды ремонта в доме. Косметический ремонт: подготовка помещений, закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость).

Обновление потолков (правила, практические приемы). Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет количества обоев на 14-18 квадратных метров. Подготовка обоев и клея, правила наклеивания обоев).

Краски для ремонта окон, дверей, пола (названия, распознавание банок, техника безопасности, правила окрашивания).

Мелкий технический ремонт (для мальчиков)

Повторение (2 ч)

Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование разделов, тем	Вс
15.	Повторение (2ч)	
16.	Завтрак (6ч)	
17.	Обед (12ч)	
18.	Ужин (4ч)	
19.	Хлеб в доме (4ч)	
20.	Соль, сахар, пряности, приправы (2ч)	
21.	Праздник в доме (8ч)	
22.	Праздничная кулинария (12ч)	
23.	Ремонт в доме (16ч)	
24.	Повторение (2ч)	
25.	Итого	

Календарно- тематический план 7 класс

№	Тема урока	Тип урока	Содержание изучаемого/	Планируемый результат
---	------------	-----------	------------------------	-----------------------

П/П			Элемент содержания	
	Повторение пройденного материала -2ч.			
1	Повторение пройденного материала.	Вводный урок. Урок повторения, обобщения и систематизации знаний и умений	Инструктаж по технике безопасности.	Знать: назначение кухонной утвари, посуды, правила ухода за ними и технику безопасности при работе с кухонными инструментами; правила пользования электроплитой, газовой плитой; Уметь: пользоваться электроплитой, газовой плитой; знать правила ухода за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;
	Завтраки - 7			
2, 3	Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Ежедневное меню. Стоимость основных продуктов питания для семьи.	Знать: понятие «ежедневное меню». Подбор блюд для ежедневного меню, с учетом вкусовых пристрастий всех членов семьи. Уметь: составить ежедневное меню. Рассчитать стоимость основных продуктов питания для семьи.
4, 5	Продуктовая корзина на неделю.	Урок комплексного применения знаний.	Продуктовая корзина на неделю. Деловая и ролевая игра: «Рассчитать стоимость продуктовой корзины на неделю».	Знать: понятие «продуктовая корзина». Уметь: составить перечень продуктов для продуктовой корзины на неделю. Рассчитать стоимость продуктовой корзины на неделю.
6, 7, 8	Завтраки (содержание меню).	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Блюда из яиц (яичницы, омлеты). Напитки для завтрака (соки, чай, кофе). Посуда для завтрака. Каши (манная, гречневая). Практическая работа: Сервировка стола.	Знать: приготовление блюд из яиц. Подготовка к варке круп. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу. Уметь: приготовить яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовить кашу на завтрак, сервировать стол.
	Обеды.			

9, 10	Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов.	Урок повторения и изучения нового материала.	Меню на обед. Стоимость и расчет основных продуктов. Какие блюда могут входить в обеденное меню. Практическая работа: составление меню	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в обеденное меню. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить перечень продуктов необходимых для приготовления обеда рассчитать затраты на покупку продуктов.
11, 12	Питательная ценность овощей, фруктов.	Урок повторения и изучения нового материала.	Питательная ценность овощей, фруктов, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей.	Знать: правила безопасности работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями. Способы нарезки овощей. Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей. Уметь: пользоваться кухонными приспособлениями. Знать технологию приготовления салата.
13, 14	Быстрые обеды (мясные кубики, овощи, рыба, полуфабрикаты).	Урок повторения и изучения нового материала.	Быстрые обеды. Назначение, виды и технология механической обработки овощей, рыбы и других полуфабрикатов	Знать: Правила безопасного выполнения кулинарных работ. Виды тепловой обработки полуфабрикатов: варка, жарение, тушение, варка на пару, варка на водяной бане. Технологическая последовательность. Уметь: пользоваться кухонными приспособлениями. Знать: технологию приготовления полуфабрикатов.
15, 16	Супы (виды, способы приготовления)	Урок повторения и изучения нового материала.	Для чего готовят супы. Виды и способы приготовления супов. Практическая работа: суп с фрикадельками.	Знать: для чего готовят супы. Виды и способы приготовления супов. Уметь: приготовить суп с фрикадельками.
17, 18	Мясные блюда (виды, способы приготовления)	Урок повторения и изучения нового материала.	Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Практическая работа:	Знать: виды мяса. Признаки доброкачественного мяса. Механическая и тепловая обработка мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Термическое состояние мяса.

			приготовление блюд из мяса.	
19, 20	Рыбные блюда (виды, способы приготовления)	Урок повторения и изучения нового материала. Практическая работа: приготовление блюд из рыбы.	Кулинарная обработка морепродуктов. Ассортимент. Способы термической обработки морепродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции.	Знать: понятие о пищевой ценности рыбы и морепродуктов для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Уметь: определить качества рыбы. Произвести первичную обработку рыбы.
	Ужин.			
21, 22	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Практическая работа	Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в меню на ужин. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню, составить список продуктов необходимых для приготовления обеда, рассчитать затраты на покупку продуктов.
23, 24	Холодный и горячий ужин (меню, способы их приготовления)	Урок повторения и изучения нового материала. Практическая работа	Холодный и горячий ужин (меню, способы их приготовления). Меню на ужин (стоимость и расчет основных продуктов).	Знать: понятия «холодный» и «горячий» ужин. Уметь: составить меню на ужин.
	Хлеб в доме - 6 ч.			
25, 26	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб и его разновидности.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда. Русский хлеб, его разновидности. Хранение хлеба.	Знать: что такое «Русский хлеб», его разновидности и правила хранения. Уметь: ценить и беречь хлеб.
27, 28	Блюда из хлеба на завтрак, обед, ужин.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Бутерброды, их виды, правила приготовления. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.	Знать: понятие «бутерброд». Виды бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Уметь: приготовить бутерброды разного вида: холодные, горячие и т. д.
29	Соль, сахар,	Соль, ее	Сахар, его польза и вред.	Знать: Соль и сахар, их роль

30	пряности, приправы.	назначение для питания, использование соли.	Виды пряностей и приправ в пище.	в кулинарии и в питании человека. Виды пряностей и приправ в пище. Уметь: применять приправы по назначению.
	Праздник в доме – 8 ч.			
31, 32	Когда случаются праздники? Гостеприимство как форма нравственного поведения людей.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления. Какие бывают праздники. Правила гостеприимства.	Новый год – традиционный семейный праздник. Деловая игра: «Как пригласить друга на торжественное событие».	Знать: как приглашать и принимать гостей. Уметь: приглашать и принимать гостей.
33, 34	Подготовка дома (квартиры) к приему гостей (уборка, гигиена помещений).	Урок обобщения и систематизации знаний и умений	Подготовка дома к празднику Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «План уборки». «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования».	Знать: чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение инвентаря. «Виды уборки» «Санитарно-гигиенические требования». Уметь: составить план уборки.
35, 36	Дизайн праздничного дома.	Урок повторения и практическая работа.	Новый год. Дизайн праздничного дома. Практическая работа: Изготовление украшений для дома к празднику	Знать: понятие «дизайн». Разновидности дизайна. Уметь: изготовить украшения для дома к празднику.
37, 38	Этикетные правила приема гостей.	Урок обобщения и систематизации знаний и умений.	Этикетные правила приема гостей (внешний вид, речь, прием подарков, поздравлений, общение с гостями, проводы, прощание с гостями).	Знать: правила этикета. Уметь: пользоваться столовыми приборами.
	Праздничная кулинария.			
39, 40	Продукты для праздника, их расчетная стоимость. Меню для праздничного стола на 6 персон.	Урок повторения и изучения нового материала.	Меню для праздничного стола. Стоимость и расчет основных продуктов. Какие блюда могут входить в праздничное меню. Практическая работа: составление меню Праздничная кулинария (3—5 рецептов).	Знать: количество и ассортимент блюд входящих в праздничное меню. Стоимость основных продуктов. Уметь: составить меню (на 6 персон), составить список продуктов необходимых для приготовления праздничного стола, рассчитать затраты на покупку продуктов.
41,	Закуски для	Урок	Праздничное тесто (пироги,	Знать: виды напитков и

42	праздничного стола.	повторения и изучения нового материала.	пирожки, печенье). Фруктовые напитки (виды, способы приготовления). Приготовление чая и кофе. Разновидности чая и кофе. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. Сладкие блюда и напитки: кисели, компоты, фруктовые коктейли и др. Практическая работа: Праздничная кулинария (3—5 рецептов).	способы их приготовления. Виды выпечки и способы их приготовления. Уметь: приготовить напитки и выпечку для праздничного стола.
43, 44	Салаты для праздничного стола.	Урок повторения и изучения нового материала.	Праздничные салаты. Правила их хранения. Праздничные салаты (3—5 рецептов). Практическая работа: приготовление праздничных салатов.	Знать: какие салаты готовят на праздник. Условия хранения салатов. Уметь: приготовить праздничный салат.
45, 46	Горячие блюда.	Урок повторения и изучения нового материала.	Горячие блюда. Какие горячие блюда готовят к празднику. Горячие блюда (3—5 рецептов). Правила их хранения. Практическая работа: Пюре из картофеля. Котлеты.	Знать: какие горячие блюда готовят к празднику. Правила их хранения. Уметь: приготовить пюре из картофеля, котлеты.
47, 48, 49, 50	Изготовление подарков своими руками к празднику.	Урок повторения и практическая работа. Практическая работа:	Изготовление подарков своими руками к празднику. Упаковка подарков к Новому году	Знать: когда дарят подарки. Какие бывают подарки. Уметь: изготовить подарок новогодней тематики.
51, 52	Сервировка праздничного стола. Украшение на столе.	Практическая работа	Практическая работа: сервировка для праздничного стола. Украшение на столе.	Знать: какая столовая посуда и столовые приборы ставятся на праздничный стол. Различные способы складывания салфеток: веер, свеча, лилия, диагональ, треугольники. Уметь: Сервировать праздничный стол.
	Ремонт в доме - 15ч.			
53, 54	Виды ремонта в доме. Косметический ремонт.	Урок изучения нового материала и первичного закрепления.	Виды ремонта в доме. Косметический ремонт.	Знать: виды ремонта. Когда нужно делать ремонт. Что такое косметический ремонт? Уметь: владеть терминами.

55, 56	Подготовка помещений.	Урок повторения и изучения нового материала.	Подготовка помещений: вынос мебели; упаковка мебели в пленку.	Знать: как правильно подготовить помещение к ремонту, как сохранить мебель от грязи и пыли. Уметь: упаковать мебель в пленку.
57, 58	Закупка необходимых материалов и инструментов.	Урок повторения и изучения нового материала.	Закупка необходимых материалов и инструментов для ремонта потолков, стен, полов (перечень, стоимость). Практическая работа: составить список материалов для ремонта. Список инструментов.	Знать: какие инструменты и материалы используются для ремонта. Уметь: составить список материалов для ремонта. Список инструментов.
59, 60	Обновление потолков (правила, практические приемы).	Урок повторения и изучения нового материала.	Знакомство с профессией маляр. Способы обновления потолка.	Знать: Способы обновления потолка. Уметь: красить и белить потолки.
61, 62	Краски для ремонта окон, дверей, пола (техника безопасности, правила окрашивания).	Урок повторения и изучения нового материала.	Виды красок, подготовка поверхности для покраски, техника безопасности, правила окрашивания.	Знать: виды красок, как правильно подготовить поверхность для покраски, технику безопасности при работе с красками. Уметь: произвести правильный подбор краски для разных поверхностей.
63, 64	Оклеивание стен обоями (правила выбора обоев, расчет их количества).	Урок повторения и изучения нового материала.	Виды обоев. Как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для разных помещений. Как правильно подобрать клей для обоев. Практическая работа: расчет количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.	Знать: виды обоев. Как правильно выбрать гамму и рисунок обоев для разных помещений. Как правильно подобрать клей для обоев. Уметь: рассчитать количества трубок обоев для комнаты 17 кв. м.
65, 66	Мелкий технический ремонт.	Урок повторения и изучения нового материала.	Знакомство с профессиями электрик и сантехник.	Знать: виды деятельности, которые выполняют Электрики и сантехники. Уметь: заменить розетку. Поменять смеситель.
67, 68	Повторение.	Урок повторения и обобщения, практическая работа.	Последовательность изготовления изделия. Анализ выполненной работы	Знать технологию изготовления изделия. Уметь изготавливать изделие

Содержание программы 8 класс

Разумная экономика (13 ч)

Заработная плата. Бюджет семьи.

Планирование расходов в семье из четырех человек: коммунальные платежи; продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов; приобретение одежды, обуви.

Вещи долговременного пользования, их стоимость.

Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.

Практические работы

Расчет показаний расхода электроэнергии с электросчетчика, расчет платы на коммунальные услуги, заполнение бланков для оплаты коммунальных услуг, платежные документы, их хранение.

Деловые игры

Планирование бюджета семьи.

Наши ближайшие планы (3 ч)

Организация режима жизни членов семьи. Планирование рабочих и выходных дней. Распределение обязанностей на неделю. Анализ программы членов семьи на неделю (практическое занятие).

Здоровье (7 ч)

Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели. Источники заболеваний. Профилактика воспалительных и вирусных заболеваний. Травмы, ожоги. Помогите себе сами при порезах, ожогах (правила, средства). Правила вызова врача, «скорой помощи». Уход за больными в доме.

Домашняя аптека (6 ч)

Правила комплектования аптеки. Средства от головной боли, кишечных расстройств, простудных заболеваний. Народные безопасные средства для дезинфекции, полоскания, ожогов и др.

Правила обращения с лекарствами. Хранение лекарств.

Повторение (2ч)

Здоровье и красота (12 ч)

Толкование пословиц о красоте и здоровье. Понятие о здоровом образе жизни. Здоровье, спорт, интересный досуг — красота жизни.

Внешняя красота, ее правила.

Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами. Гигиенические правила для девушек. Гигиенические правила для юношей. Косметические средства для молодых людей. Гигиенические уголки в доме, их оборудование. Нравственное здоровье (культура поведения и речи, этика отношений между юношами и девушками, младшими и старшими).

Правила этики (8 ч)

Поведение в общественных местах.

Правила обращения к незнакомому человеку. Правила знакомства. Правила выхода из конфликтной ситуации в семье, с друзьями. Правила поведения в гостях.

Организация досуга (10 ч)

Составление перечня любимых и нелюбимых занятий. Понятия *досуг, отдых*,

развлечения.

Организация досуга как источника получения новых знаний. Досуг как укрепление и развитие здоровья. Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности (коллекционирование, фотография, походы и др.).

Отдых, его разновидности. Отдых как часть режима дня, недели. Бездеятельность и отдых. Развлечения, виды развлечений (прогулки, дискотеки, слушание музыки, настольные игры и др.).

Практические работы

Самостоятельное планирование досуговой деятельности. Планирование отдыха для членов семьи.

Список любимых развлечений. Анализ и обсуждение практических работ.

Летний отдых (7 ч)

Планирование отдыха на лето. Отпуск, расчет дней для отдыха. Бюджет отдыха. Выбор места для отдыха. Подготовка к путешествию: выбор транспорта, оплата проезда.

Собираем вещи для турпохода (перечень), отдыха на море (перечень), отдыха на даче (перечень), поездки к друзьям на неделю (перечень).

Повторение

Тематическое планирование 8 класс

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего
1	Разумная экономика Бюджет семьи. Планирование расходов. Вещи долговременного пользования, накопления.	
2	Наши ближайшие планы. Организация режима жизни членов семьи. Планирование рабочих и выходных дней. Распределение обязанностей на неделю	
3	Здоровье. Гигиенический режим. Источники заболеваний. Профилактика заболеваний. Травмы, ожоги. Правила вызова врача, «скорой помощи». Уход за больным в доме.	
4	Домашняя аптечка. Правила комплектования аптечки. Лекарственные средства. Правила обращения с лекарствами, их хранение.	
5	Здоровье и красота. Понятие о здоровом образе жизни. Внешняя красота. Её правила. Гигиенические правила для девушек. Юношей. Косметические средства.	
6	Правила этики. Правила поведения в общественных местах, гостях. Правила общения.	
7	Организация досуга Понятия «досуг», «отдых», «развлечения». Отдых, его разновидности. Развлечения, их виды. Организация досуга.	
8	Летний отдых. Планирование отдыха на лето. Бюджет отдыха. Подготовка к путешествию. Перечень вещей для отдыха.	

	Итого:	
--	--------	--

Календарно- тематический план 8 класс

№ П/П	Тема урока	Тип урока	Содержание изучаемого/ Элемент содержания	Планируемый результат
1-2	Разумная экономика Заработная плата. Бюджет семьи.	Урок изучения нового материала	Основные части бюджета семьи, источники доходов, их подсчёт.	Повторить пройденное
3-4	Планирование расходов в семье. Коммунальные платежи	Урок изучения нового материала	Основные статьи расходов в семье; расчёт показаний электроэнергии, платы за коммунальные услуги, платёжные документы	Иметь представление о бюджете семьи, уметь соотносить зарплату и примерный бюджет семьи. Уметь соотносить зарплату и примерный бюджет семьи
5-6	Продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов	Комбинир	Понятие цены, стоимости продуктов. Способы экономии на приобретении продуктов питания	Изучить основные продукты питания на неделю, стоимость продуктов
7-8	Крупные покупки (приобретение одежды, обуви)	Комбинир	Стоимость крупных покупок, источники экономии денежных средств	Иметь представление о видах одежды, уметь и приобретать
- 10	Вещи долговременного пользования, их стоимость.	Комбинир	Перечень вещей, их стоимость. Планирование покупок	Иметь представление о видах обуви, уметь их приобретать. Знать о расходах на одежду, уметь правильно приобретать вещи
11	Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.	Комбинир	Выполнение упражнений по планированию расходов	Уметь правильно расходовать денежные средства
12	Планирование бюджета семьи	Закрепление ЗУН	Выполнение практических работ по планированию бюджета	Уметь планировать бюджет семьи, правильно расходовать заработную плату
13	Контрольная работа	Проверка	Выполнение заданий	Повторить о бюджете

	по теме: «Разумная экономика»	ЗУН		семьи, знать основные статьи о расходах
14	Наши ближайшие планы (3 часа) Организация режима жизни членов семьи	Комбиниров.	Выполнение упражнений по Планирование рабочих и выходных дней. Распределение обязанностей на неделю планированию.	Знать права и обязанности членов семьи, уметь организовать режим членов семьи
15	Планирование рабочих и выходных дней.	Комбиниров	Планирование рабочих и выходных дней; составление плана мероприятий, распределение обязанностей;	Уметь планировать свои выходные и рабочие дни
16	Распределение обязанностей на неделю.	Комбиниров	Распределение обязанностей на неделю;	Знать свой распорядок дня и обязанности в доме. уметь распределять обязанности между членами семьи
17	Здоровье (7 часов) Гигиенический режим, его правила	Комбиниров	Гигиенический режим, его правила в течение дня, недели	Знать основные гигиенические требования по уходу за телом
18	Источники заболеваний.	Комбиниров	Виды заболеваний, источники заболеваний, пути передачи	Знать основные гигиенические требования по уходу за Телом в течении дня, недели
19	Профилактика воспалительных и простудных заболеваний.	Сообщение новых ЗУН	Состав аптечки, назначение средств. Средства от головной боли, кишечных, простудных заболеваний.	Иметь представление о заболеваниях, об источниках возникновения
20	Правила оказания помощи при ожогах, средства.	Комбиниров	Понятие «ожог», виды, правила оказания помощи, средства	Знать о наиболее распространённых инфекционных заболеваниях, уметь их различать
21	Правила оказания помощи при травмах, средства.	Комбиниров	Понятие «травма», виды, правила оказания помощи при порезах, средства	Знать о травмах, уметь оказывать первую помощь
22	Правила вызова врача.	Комбинир.	Правила вызова врача, «скорой помощи»	Знать основные правила первой помощи
23	Уход за больными в доме.	Комбиниров	Правила ухода за кожей, личной гигиены подростков	знать основные правила вызова скорой помощи
24	Домашняя аптечка (6) Правила	Комбиниров	Виды косметических средств, их применение.	Знать правила ухода за больными в доме

25	комплектования аптечки.		Правила организации гигиенического уголка в доме.	
26	Правила обращения с лекарствами.	Комбиниров	Правила знакомства, общения, внешнего вида	Иметь представление об аптеке, знать правил комплектования домашней аптечки
27	Средства от головной боли.	Комбиниров	Правила хорошего тона	Уметь пользоваться безопасными лекарственными препаратами
28	Средства от простудных заболеваний.	Урок изучения нового материала	Правила поведения в театре, библиотеке, внешний вид	Повторить полученные знания
29	Средства от кишечных расстройств.	Комбиниров	Внешний вид, правила поведения	Знать основные правил пользования и хранения лекарств
30	Народные безопасные средства.	Комбиниров	Этикет общения с незнакомыми людьми, разыгрывание этикетных ситуаций;	Иметь представление народных средствах лечения
31	Самостоятельная работа по теме: «Здоровье»	Комбиниров	Правила знакомства с разными категориями людей, обсуждение этикетных ситуаций	Повторить и обобщить полученные знания
32 - 33	Здоровье и красота (12 часов) Здоровый образ жизни, значение.	Комбинир.	Понятие о здоровом образе жизни. Спорт, интересный досуг-красота жизни	Иметь представление о красоте и здоровье. Понимать смысла красоты
34	Гигиенические средства по уходу за кожей.	Комбинир.	Типы кожи, характеристика. Виды косметических средств, их применение.	Иметь представление о красоте и здоровье, уметь ухаживать за собой
35	Гигиенические средства по уходу за волосами.	Комбинир.	Типы волос, характеристика. Виды косметических средств, их применение.	Здоровье, спорт, интересный досуг-красота жизни.
36	Гигиенические правила для девушек, юношей.	Комбинир.	Физиологические особенности подросткового организма. Правила гигиены.	Здоровье, спорт, интересный досуг-красота жизни.
37	Косметические средства для молодых людей.	Комбинир.	Понятие «косметические средства». Перечень косметических средств, правила применения.	Знать санитарно-гигиенические требования по уходу за телом, волосами
38	Внешняя красота, её правила	Комбинир.	Понятие «Внешняя красота», её составляющие (причёска, лицо, одежда, обувь, бижутерия, руки,	Знать гигиенические правила девушек, юноши, соблюдать их

			парфюмерия).	
39	Гигиенический уголок в доме, его оборудование.	Комбинир.	Правила организации гигиенического уголка в доме.	Знать о косметических средствах и уметь ими пользоваться
40 - 41	Нравственное здоровье. Культура поведения и речи.	Комбинир.	Понятие «нравственное здоровье». Составляющие культуры поведения. Культура речи. Значение в жизни человека.	Знать о гигиенических процедурах в доме
42	Этика отношений между юношей и девушкой.	Комбинир.	Правила общения юноши и девушки. Разбор ситуационных задач.	Иметь представление нравственных правилах культура поведения в разных ситуациях
43	Этика отношений между старшими и младшими.	Комбинир.	Формы обращения к старшим. Этика отношений. Разбор ситуационных задач.	Иметь представление нравственных правилах юноши и девушки
44 - 45	Правила этики (8 часов). Правила поведения в общественных местах.	Комбинир.	Правила поведения в театре, библиотеке, внешний вид.	Иметь представление о нравственных правилах юноши и девушки, знать правила поведения в общественных местах
46	Правила обращения к незнакомому человеку.	Комбинир.	Этикет общения с незнакомыми людьми, разыгрывание этикетных ситуаций;	Знать правила обращения и знакомств с незнакомыми людьми
47	Правила знакомства.	Комбинир.	Правила знакомства с разными категориями людей, обсуждение этикетных ситуаций	Знать правила выхода из конфликтной ситуации
48	Правила выхода из конфликтной ситуации в семье.	Комбинир.	Способы выхода из конфликтной ситуации в семье.	Иметь представление о нравственных правилах юноши и девушки, поведение в гостях
49	Правила выхода из конфликтной ситуации с друзьями.	Комбинир.	Правила выхода из конфликтной ситуации с друзьями.	Знать о разновидностях досуга
50	Правила поведения в гостях.	Комбинир.	Список вещей необходимых на даче	Знать о разновидностях досуга, уметь с пользой проводить свободное время
51	Самостоятельная работа: «Этика»	Проверка и оценка полученных ЗУН	Выполнение заданий самостоятельной работы	Повторить и обобщить полученные знания
52	Организация досуга (10 часов) Понятия досуг, отдых, развлечения.	Сообщение новых ЗУН	Понятия досуг, развлечения, отдых, их отличия и сходства. Планирование на неделю, месяц.	Иметь представление о видах досуга, уметь планировать отдых
53	Досуг как источник	Комбинир.	Организация досуга как	Знать о разновидностях

	новых знаний.		источника получения новых знаний.	досуга и организация отдыха с пользой
54	Досуг как здоровый образ жизни.	Комбинир.	Досуг как укрепление и развитие здоровья.	Иметь представление о здоровом образе жизни, уметь планировать отдых для всех членов семьи
55	Досуг как хобби.	Комбинир.	Досуг как развитие постоянного интереса к какому-то виду деятельности (коллекционирование, фотографирование, походы)	Иметь представление о здоровом образе жизни, уметь планировать отдых для всех членов семьи
56	Планирование досуговой деятельности.	Закрепление полученных ЗУН	Способы организации досуга. Планирование на неделю, месяц.	Иметь представление о досуге как развитии постоянного интереса к какому-то виду деятельности
57	Отдых, его разновидности.	Комбинир.	Понятие «отдых», способы организации отдыха.	Иметь представление о досуге как развитии постоянного интереса к какому-то виду деятельности
58	Отдых как часть режима дня.	Комбинир.	Отдых как часть режима дня, недели. Бездеятельность и отдых.	Знать о разновидностях досуга. Отдых как часть режима дня, недели
59	Планирование отдыха для членов семьи.	Комбинир.	Способы организации отдыха. Планирование на неделю, месяц.	Знать о разновидностях досуга. Отдых как часть режима дня, недели
60	Развлечения, виды развлечений.	Комбинир.	Понятие «развлечение», виды и способы организации развлечений. Список любимых развлечений.	Иметь представление о видах развлечений. Уметь различать развлечение с отдыхом
61	Организация развлечения.	Комбинир.	Организация и проведение развлечений для младших школьников	Иметь представление о видах развлечений. Уметь различать развлечение с отдыхом
62 - 63	Летний отдых (7 часов) Правила планирования отдыха на лето.	Сообщение новых ЗУН	Понятие «Летний отдых». Виды летнего отдыха. Отпуск, расчёт дней для отдыха	Уметь планировать отдых на лето
64	Бюджет отдыха. Правила подготовки к путешествию	Комбинир.	Выбор места отдыха, выбор транспорта, оплата проезда.	Знакомство с понятием «отпуск, расчет»
65	Перечень вещей для турпохода.	Комбинир.	Понятие «турпоход», список вещей. Игра-лото «Турпоход»	Иметь представление о бюджете семьи и планировании отдыха
66	Перечень вещей для отдыха на море.	Комбинир.	Список вещей для отдыха на море, игра-лото	Уметь организовать свой отдых и

				развлечения с пользой Знать как подготовиться к путешествию, уметь выбирать транспорт и оплачивать за проезд
67	Перечень вещей для дачи.	Комбинир.	Список вещей необходимых на даче, игра-лото	Уметь выбирать необходимые вещи (из перечня) для отдыха
68	Самостоятельная работа: «Досуг»	Проверка и оценка ЗУН	Выполнение заданий самостоятельной работы	Повторение пройденного

Содержание программы 9 класс

Я и моя будущая семья (14 ч)

Работа с анонимными анкетами. Примерный перечень вопросов: хочешь ли ты иметь свою семью, в каком возрасте люди могут вступать в брак, что нужно для того, чтобы семья была дружной, какую (какого) ты хочешь иметь жену (мужа), чем должны заниматься в доме мужчины (мужья), женщины (жены) и др. Анализ анкет и тематика для бесед:

«Ты — будущая жена, мать».

«Ты — будущий муж, отец».

Закон о семье, о браке.

Когда создается семья (возраст, материальные предпосылки и др.).

Сиротство — что это такое? Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве?

Бюджет молодой семьи, способы его пополнения надомной деятельностью (ремонт, шитье, вязание, плетение и др.).

Как возникает семья (планирование семьи) (14 ч)

Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей.

Поведение супругов в семье, где ждут ребенка. Беременность. Роды.

Семейный уклад с появлением новорожденного в доме, распределение обязанностей.

Что нужно малышу. Уход за новорожденным. Питание новорожденного. Детский гардероб.

Чему нужно обучать малыша. Развитие ребенка первого года жизни. Охрана здоровья: детская поликлиника. Здоровье родителей и ребенка. Если ребенка иметь рано (средства контрацепции, консультации медработников).

Повторение (1 ч)

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й уровень

Учащиеся должны иметь **представление**:

- об основных положениях (законах) о семье и браке.

Учащиеся должны знать:

- главные предпосылки, необходимые для создания семьи;
- основы нравственных устоев семьи;
- ролевые и половые функции мужчины и женщины (отца и матери) в семье.

2-й уровень

Учащиеся должны **иметь представление о:**

- семье и браке;
- нравственных правилах создания семьи, ее финансового обеспечения;
- роли отца и матери в воспитании детей.

Дела хозяйки дома (11 ч) — для девочек

Здоровье и экономное питание. Уютный быт (уборка помещений, гигиена предметов быта, навыки дизайна). Здоровье членов семьи, воспитание детей (повторение).

Инструменты домашней хозяйки. Волшебный сундучок (спицы, крючки для вязания, нитки, пальцы, наперсток и др.). Вторая жизнь старых вещей (обновление, украшение, ремонт).

Домашний умелец (11 ч) — для мальчиков

Рабочее место домашнего умельца. Рабочие инструменты, их назначение: дрель, паяльник, набор отверток, набор водопроводных ключей, клещи, напильники, молотки, плоскогубцы и др.

Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др. Приемы укрепления карнизов (струн) для штор, занавесей. Сборка и ремонт мебели простой конструкции.

Косметический ремонт в доме (повторение).

Практические работы для мальчиков (15 ч)

Работа в мастерских, в учебных, жилых, вспомогательных помещениях школы.

Ремонт мебели, замков, выключателей, замена электролампочек.

Санитарно-технические работы. Правила безопасной работы.

Совместные практические работы в саду, огороде, усадьбе (10 ч)

Перекапывание земли, грядки. Работа в теплице, высадка семян, уход за растениями, животными и др. (в соответствии с условиями школы, интерната, детского дома, УВК и др.).

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

1-й и 2-й уровни.

По результатам практических видов деятельности с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

Тематическое планирование 9 класс

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего
1	Я и моя будущая семья.	1
2	Как возникает семья (планирование семьи).	1
3	Домашний умелец.	2
4	Эстетика пришкольного участка	1
	Итого:	6

Календарно- тематический план 9 класс

№ П/П	Тема урока	Тип урока	Содержание изучаемого/ Элемент содержания	Планируемый результат
-------	------------	-----------	---	-----------------------

	Я и моя будущая семья – 14 ч.			
1, 2	Хочешь ли иметь семью? В каком возрасте люди могут вступать в брак.	Урок изучения нового материала	В каком возрасте люди могут вступать в брак. Какие чувства должны являться основанием для вступления в брак.	Уточнение значения слов, использование словарного запаса в обыденной жизни.
3, 4	Закон о семье, о браке.	Урок изучения нового материала	Основные начала семейного законодательства; отношения, регулируемые семейным законодательством; семейное законодательство и нормы международного права; осуществление семейных прав и исполнение семейных обязанностей; заключение брака; условия заключения брака; брачный возраст; обстоятельства, препятствующие заключению брака; медицинское обследование лиц, вступающих в брак.	Уточнение значения слов, использование словарного запаса в обыденной жизни.
5, 6	Когда создаётся семья (возраст, материальные предпосылки и др.).	Комбинир	Когда создаётся семья. Предпосылки для создания семьи: наличия желания, возраст, наличие постоянного дохода, наличие жилья. Работа с анонимными анкетами. Анализ анкет.	Формировать навыки поведения при определенных обстоятельствах
7, 8	Работа с анонимными анкетами. Анализ анкет.			
9, 10	«Ты – будущий муж, отец».	Комбинир	«Ты – будущий муж, отец». Права и обязанности мужа. Права и обязанности отца. Создания модели отношений отца и сына.	Формировать навыки поведения при определенных обстоятельствах. Проигрывание актуальной ролевой ситуации.
11, 12	Сиротство – что это такое? Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве?	Комбинир	Сиротство – что это такое? Государственные проблемы, связанные с сиротством. Кто виноват в сиротстве? Как сделать, чтобы сирот в нашей стране не было.	Понятие о правилах поведения и речи
13, 14	Бюджет молодой семьи.	Комбинир	Бюджет молодой семьи. Виды доходов (пенсии, стипендии, заработная плата), способы его	Проигрывание актуальной ролевой ситуации.

			пополнения надомной деятельностью.	
	Как возникает семья (планирование семьи) – 14ч.			
15, 16	Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей.	Комбинир	Если в вашей семье ждут ребёнка. Ответственность отца и матери за жизнь и здоровье будущих детей: здоровый образ жизни. Своевременное обращения к врачу.	Формировать навыки поведения при определенных обстоятельствах.
17, 18	Поведение супругов в семье, где ждут ребёнка.	Комбинир	Поведение супругов в семье, где ждут ребёнка. Основные функции семьи, этапы ее развития и кризисные периоды. Рольевые ситуации: жизненные роли супругов и возможные причины нарушения общения в семье.	Формировать навыки поведения при определенных обстоятельствах.
19, 20	Семейный уклад. Распределение обязанностей.	Комбиниров	Семейный уклад с появлением новорожденного в доме, распределение обязанностей. Режим дня ребенка. Участие обоих родителей в жизни ребенка.	Понятие о правилах поведения.
21, 22	Что нужно малышу. Уход за новорождённым.	Комбиниров	Что нужно малышу. Уход за новорождённым. Наблюдение педиатра. Питание новорождённого. Виды детского питания. Гигиена ребенка.	Проигрывание актуальной ролевой ситуации.
23, 24	Детский гардероб. Развитие ребёнка первого года жизни.	Комбиниров	Детский гардероб. Какие детские вещи нужны ребенку первого года жизни. Где можно приобрести одежду для ребенка. Чему нужно обучать малыша. Развитие ребёнка первого года жизни. Массаж, развивающие упражнения и игры.	Проигрывание актуальной ролевой ситуации.
25, 26	Охрана здоровья: детская поликлиника. Здоровье родителей и ребёнка.	Комбиниров	Охрана здоровья: детская поликлиника. Наблюдение педиатра. Своевременные прививки. Своевременная медицинская помощь ребенку.	Понятие о правилах поведения и о здоровом образе жизни семьи.
27,	Повторение по			

28	разделу «Планирование семьи»		Здоровье родителей и ребёнка.	
	Домашний умелец - 24ч.			
29, 30	Рабочее место домашнего умельца.	Комбиниров	Рабочее место домашнего умельца. Санитарно-гигиенические требования к рабочему месту. Порядок обустройства рабочего места. Правила техники безопасности при работе в мастерских. Экскурсия в школьную мастерскую.	Знакомство с профессиями.
31, 32, 33, 34	Рабочие инструменты, их назначение.	Комбиниров	Виды инструментов и материалов и для чего они предназначены. Практическая работа. Работа с разными видами инструментов: (молоток, ножовка, отвертка, паяльник, дрель и т.д.)	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду. Обогащать и уточнять словарь по теме.
35, 36, 37, 38	Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др.	Комбинир.	Знакомство с профессией сантехник. Виды работ. Правила техники безопасности при выполнении сантехнических работ. Инструмент и материалы используемый для сантехнических работ Мелкий технический ремонт при утечке воды, засоре труб и др. Практическая работа. Замена буксы в смесителе, замена смесителя, выполнить работы по устранению засора труб.	Знакомство с профессиями. Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду. Обогащать и уточнять словарь по теме.
39, 40, 41, 42	Мелкий ремонт электроприборов.	Комбиниров	Знакомство с профессией электрик. Вид работ. Правила техники безопасности при работе с электричеством. Инструмент и материалы используемый при работе с электричеством. Практическая работа. Замена электрических лампочек.	Знакомство с профессиями. Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду. Обогащать и уточнять словарь по теме.

			Замена вилки у электроприбора. Замена розетки в квартире.	
43 44, 45 46, 47, 48	Сборка и ремонт мебели простой конструкции.	Комбиниров	Правила техники безопасности при выполнении работ по сборке мебели. Виды мебели. Виды инструментов, используемые для сборки мебели. Как пользоваться инструкциями для сборки мебели. Практическая работа: сборка и ремонт мебели простой конструкции.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду. Обогащать и уточнять словарь по теме.
49 50,	Косметический ремонт в доме.	Комбиниров	Косметический ремонт в доме. Правила техники безопасности при выполнении косметического ремонта. Виды деятельности. Практическая работа. Примерные виды деятельности: Окраска дверей, батарей, окон, стен.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду. Обогащать и уточнять словарь по теме.
51, 52	Повторение по разделу «Домашний умелец»	Комбиниров	Урок обобщения и систематизации знаний.	Применение знаний в жизни.
	Эстетика пришкольного участка - 16ч.			
53, 54	Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях.	Комбиниров	Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. Знакомство с профессиями садовод и ландшафтный дизайнер. Правила безопасной работы с садовым инструментом.	Знакомство с профессиями.
55, 56	Однолетние декоративные растения.	Комбиниров	Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. Практическая работа: Посев семян на рассаду.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.
57, 58	Двулетники разнообразие форм и окраски.	Комбиниров	Двулетники разнообразие форм и окраски. Жизненные циклы двулетников; ассортимент. Преимущества двулетних	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.

			растений; выполнять подборку по каталогу растений в клумбы. Сроки посева и способа их сохранения зимой. Пикирование растений.	
59, 60 61, 62	Многолетние растения, уход и размножение. Сорта.	Комбинир.	Многолетние растения, уход и размножение. Сорта. Экскурсия по школьному участку.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.
63, 64 65, 66	Подготовка участка к посадке.	Комбинир.	Подготовка почвы к посадке.	Воспитание положительных качеств личности, уважения к труду.
67-68	Повторение по разделу «Эстетика пришкольного участка»	Комбинир.	Урок обобщения и систематизации знаний.	Применение знаний в жизни.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 143507986500560089701835989304833372774460074992

Владелец Селюнина Анна Владимировна

Действителен с 28.03.2025 по 28.03.2026